

SECONDI PIATTI

Pollo con le prugne

LUOGO: [Europa](#) / [Russia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO da 1,5 kg ognuno - 2

BRODO DI POLLO 250 ml

PRUGNE SECCHE denocciolate - 24

BURRO 50 gr

SEDANO 4 coste

CAROTE 1

CIPOLLE 1

SALE

PEPE NERO grani messi in sacchetto di
garza - 10

ALLORO messe in sacchetto di garza - 2
foglie

FARINA 2 cucchiaini da tavola

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pollo a pezzi e cospargetelo di sale. Tagliate a dadini la carota, il sedano e la cipolla.

Fate fondere in una casseruola un terzo del burro, aggiungete le verdure e quando il burro incomincia a schiumare aggiungete il pollo, un terzo del brodo, il sacchetto di garza con le spezie e coprite.





2 Quando comincia a bollire, abbassate la fiamma e fate cuocere dieci minuti.

Rigirate i pezzi di pollo, aggiungete ancora un po' di brodo e lasciate cuocere a fiamma moderata per 35 minuti, rigirando ogni tanto il pollo e le verdure e aggiungendo altro brodo se la salsa si riduce troppo.

Quando il pollo è quasi cotto, eliminate il sacchetto con le spezie.

Aggiungete le prugne, coprite e lasciate cuocere su fiamma bassa ancora per cinque minuti.



3 In una padellina fate tostare la farina a fiamma bassa, unite il burro rimasto, continuando a mescolare, e aggiungete poco per volta, il resto del brodo, il succo di limone e lo

zucchero.





4 Versate questa salsa sul pollo, riportate a bollire alzando un po' la fiamma e togliete dal

fuoco.



- 5 Disponete i pezzi di pollo su un piatto riscaldato, mettete intorno le prugne e servite la salsa a parte in una salsiera.